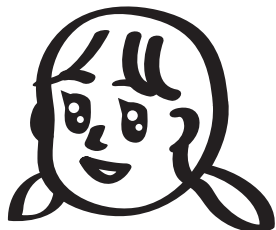


my 味噌 油 ワークショップ

自分で育てる
手前醤油を
仕込みましょう



麦・大豆・塩、全て自家製の
安心こだわり素材。しかも
自然栽培の在来種で、
小麦ではなく大麦を使用した
究極の醤油づくり。

手前味噌はやったことあるけれど、
醤油もできるの??という方は多いと
思います。
でも、できます。ただし!味噌とち
がつて、醤油は最初の3ヶ月ぐらいは毎
日混ぜていただかなければいけません。
それでもやってみたい!という方はぜ
ひご参加ください。
そして、素材は小麦を使わない大麦
の醤油。大豆は九州在来種、どちら
も自然栽培で育てられた在来種です。
さらに、使用する塩は船で沖に出て、
美しい「黒潮」を汲み上げ、薪で二日
間炊きあげた海塩というこれ以上ない
素材での醤油作りになります。
苦勞して混ぜ続けただけ出会える本
当のおいしさ。醤油づくりにチャレンジ
してみたい!という方、ご参加お待ち
しております。

醤油もろみ 約 1.5ℓ 持ち帰り
醤油の飲み比べ
醤油・麦・塩の座学
できあがり醤油は 300-400ml

6/16 (月) 13:00-15:00

参加費 4,980 円 (税込)

定員 12 名 当日に参加費をお支払い下さい

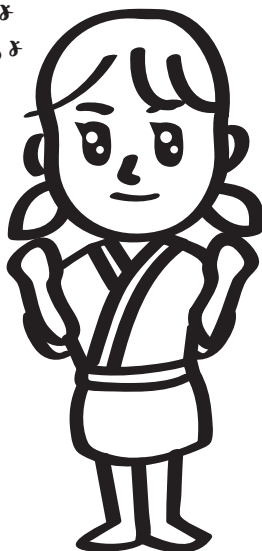


場所: Fine Quality
makii
Since 1975

← もちもの: (あれば) レードル
ガラスびん (2ℓ 容量)

ご希望の場合は +1,000 円で容器をご用意できます。

やろわよ
やろのよ



お申し込み

QR コードの申込
フォームから
ご予約ください。



店頭・電話での
お申し込みは受け
付けておりません。

申込み
締切 6月14日(土)

※定員に達し次第締め切らせていただきます
お問い合わせは「info@cococu.jp」までどうぞ

店舗駐車場はご利用できません。
近隣のコインパーキングを
ご利用ください。

